

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1990. *Official Methods of Analysis. (13th Ed.)*. Washington Dc: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods of Analysis (14th Ed.)*. Washington Dc: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Almatsier, Sunita. 2013. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anandharamakrishnan, C., Rielly, C. D., Stapley, A. G. F. 2010. *Spray-Freezing of Whey Proteins at Sub-Atmosphere Pressures*. Dairy Sci. Technol. 90 (2010) 321-334.
- Anonim. 1998. *Nutrient Fact of Surimi, Pasific Marine & Food Product CO. LTD.* [Online] Tersedia: <http://www.surimithailand.com/nutrient.html> (Diakses 3 Februari 2016).
- Anwar, Faisal dan Ali Khomsan. 2009. *Makan Tepat, Badan Sehat*. Jakarta: Penerbit Hikmah PT Mizan Publika.
- Amri dan Khairuman. 2008. *Buku Pintar Budidaya 15 Ikan Konsumsi*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- [BPPMHP] Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. 2001. *Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Fish Jelly*. Jakarta: Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan.
- Benita, S., and Donbrow, M. 1982. *Control Drug Delivery Through Microencapsulation*. Journal of Pharm Sci 71:205-210.
- Blancard, P.H. and Katz, F.R. 1995. *Starch Hydrolysates*. In: A. M. Stephen (ed). Food Polysaccharides and Their Application. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Darmasih. 1997. *Prinsip Soxhlet*. [Online] Tersedia: <http://peternakan.litbang.deptan.go.id/user/ptek97-24.pdf> (Diakses 28 Juli 2016).
- Day, R. A., dan Underwood, A. L. 1989. *Analisa Kimia Kuantitatif Edisi keempat*. Jakarta: Erlangga.
- Djazuli, N., M. Wahyuni, D. Monintja dan A. Purbayanto. 2009. *Modifikasi Teknologi Pengolahan Surimi dalam Pemanfaatan "By-Catch" Pukat Udang di Laut Arafuru*. Jurnal Teknologi Pengolahan Surimi. XII (1):17-30.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1998. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No.392/Menkes/PER/XII/76 Tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Dewi, E. N., dan Riyadi, P. H. 2007. *Penanganan Ikan Segar Menjadi Lumatan Daging Ikan (Surimi)*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1990. *Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut*. Jakarta: Departemen Pertanian.

- Direktorat Prasarana Perikanan Tangkap. 2001. *Nemipterus nematophorus*. [Online] Tersedia: <http://pelabuhanperikanan.co.id> (Diakses 2 Maret 2016).
- Dwipa Muliani, Puspa. 2004. *Produksi dan Analisis Nutrisi Surimi dari Ikan Beloso (Saurida tumbil Sp)*. Skripsi. UPI. Tidak diterbitkan.
- Gouin, S., 2004. *Microencapsulation: Industrial Appraisal of Existing Technologies and Trends*. Trends in Food Science & Technology (15) 330-347.
- Gupta, C., Chawla, P., Arora, S., Tomar, S.K., & Singh, A.K. 2014. *Iron Microencapsulation With Blend of Gum Arabic, Maltodextrin and Modified Starch Using Modified Solvent Evaporation Method-Milk Fortification*. Food Hydrocolloids, 30, 1-7.
- Handayani, T., dan Widarto. 2002. *Teknologi Pengolahan Surimi*. Jakarta: Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan.
- Higuita, D. M. C., Malacrida, C. R., & Telis, V. R. N. 2015. *Stability of Curcumin Microencapsulation by Spray and Freeze Drying in Binary and Ternary Matrices of Maltodextrin, Gum Arabic and Modified Starch*. Journal of Food Processing and Preservation ISSN 1745-4549.
- Huda, N., O. H. Leng, and R. Nopianti. 2011. *Cryoprotective Effects of Different Levels of Polydextrose in Threadfin Beam Surimi During Frozen Storage*. Journal of Fisheries and Aquatic Science. (6). 404-416.
- Istiyani, Khoirul. 2008. *Mikroenkapsulasi Insulin untuk Sediaan Oral Menggunakan Metode Emulsifikasi dengan Penyalut Natrium Alginat dan Kitosan*. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia. Depok.
- Jafari, S.M.E., Assadpoor, Y.H., B. Bhandari. 2008. *Encapsulation Efficiency of Food Flavours and Oils During Spray Drying*. Drying Technology (26) 816-835.
- Kramlich, J. E. 1971. *Sausage Product Technology*. In The Science of Meat and Meat Product. J. E. Price and B. S. Schweigert Edit. W. H. Freeman and Colletotrichum.
- Kumalasari, Viviana Dyah Ayu Retno. 2001. *Pembuatan Madu Bubuk dengan Metode Pengeringan Semprot pada Komposisi Bahan Pengisi (Gum Arab dan Dekstrin) yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kustiyah, L., Anwar, F., Dewi, M. 2011. *Mikroenkapsulasi Mineral Besi dan Seng Dalam Pembuatan Makanan Tambahan Untuk Balita Gizi Kurang*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, hlm. 156-163. ISSN 0853-4217.
- Laohasongkram K, Mahamaktrudsanee T, Chaiwanichsiri S. 2011. *Microencapsulation of Macademia Oil by Spray Drying*. Procedia Food Sci 1 : 1660-1665.
- Laporan Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) Nasional. 2007. Jakarta: *Badan Pengembangan dan Penelitian Kesehatan, Departemen Kesehatan RI*. [Online] Tersedia: <http://gizi.net/download/statgizi-nas-riskesdas%202007.pdf>. (Diakses 1 Maret 2016).
- Latifah, Nadhifatul dan Teti Estiasih. 2015. *Mikroenkapsulasi Fraksi Tidak Tersabunkan (Ftt) Distilat Asam Lemak Minyak Sawit (Palms)*

- Menggunakan Metode Pengeringan Semprot: Kajian Pustaka*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Lehninger, Albert R. 1982. *Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1*. Penerjemah : Suhartono MT. Jakarta : Erlangga.
- Lestari, F. Haryani, Maulina dan Haqoiroh. 2012. *Mengenal Lebih Dekat Alat Pengering "Freeze Dryer"*. [Online] Tersedia: <http://tsffarmasiunsoed2012.wordpress.com/2012/06/15/mengenal-lebih-dekat-alat-pengering-freeze-dryer/.html> (Diakses 3 Maret 2016).
- Liapis, A. I., and R. Bruttini. 1995. *Freeze Drying*, p.309-343. In Arun S. Mujumdar (ed). *Handbook of Industrial Drying*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Luthana, Y.K. 2008. *Maltodekstrin*. [Online] Tersedia: <http://www.yongkikastanyaluthana.wordpress.com> (Diakses 2 Februari 2016).
- Nugroho, G. 2009. *Penentuan Konsentrasi Efektif Bahan Pengkapsul Dalam Proses Mikroenkapsulasi Oleoresin Lada Hitam (Piper nigrum L) Metode Spray Drying*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Tidak diterbitkan.
- Nofrianti, R. 2013. *Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy*. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Nolsoe, H. and U. Ingrid. 2009. *The Acid and Alkaline Solubilization Processor The Isolation of Muscle Proteins: State of the Art*. J. Food Bioprocess Technol, 2(1) :1-27.
- Paramita, V. 2010. *Mikroenkapsulasi dalam Industri Pangan*. IPTEK Inovasi 16: 22.
- Poedjiadi, A dan Supriyanti, T. 2005. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Prihananto. 2004. *Fortifikasi Pangan Sebagai Upaya Penanggulangan Anemia Gizi Besi*. IPB. Bogor.
- Pujiyanto. 2010. *Pembuatan Arang Aktif Super dari Batubara dan Tempurung Kelapa*. Skripsi. Departemen Teknik Kimia FTUI.
- Purnomo, W., Khasanah, L.U., dan Anandito, R.B.K. 2014. *Pengaruh Ratio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan, dan Whey Terhadap Karakteristik Mikrobahan penyalut Pewarna Alami Daun Jati (Tectona grandis L.f.)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3 (3) : 121-129.
- Raimon. 1993. *Perbandingan Metoda Destruksi Basah dan Kering Secara Spektrofotometri Serapan Atom*. Lokakarya Nasional. Jaringan Kerjasama Kimia Analitik Indonesia. Yogyakarta.
- Raspati, H., dkk. 2010. *Buku Ajar Hematologi-Onkologi Anak*. Jakarta: IDAI.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Saanin, M. H.1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jilid 1 dan 2. Bogor: Penerbit Bina Cipta.
- Sadeghi, A., Shahidi, F., Mortazavi, S.A. and Mahalati, N. 2008. *Evaluation of Different Parameters Effect on Maltodextrin Production by  $\alpha$ -amilase Termamyl 2-x*. World Applied Sciences Journal. 3 (1): 34-39.
- Sathivel, S., and D. E. Kramer. 2010. *Chapter 33: Microencapsulation, Nanoencapsulation, Edible Film, and Coatings Applications In Seafood Processing*. Pages 414–422 in *Seafood Quality, Safety, and Health Effects*.

- C. Alasalvar, K. Miyashita, F. Shahidi, and U. Wanasundara, ed. lackwell Publishing Ltd., Oxford, UK.
- Sedayu, BB. 2004. *Pengaruh Lama Penyimpanan Baku Daging Lumat Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus) Terhadap Mutu Fisiko Kimia Surimi* Skripsi. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, FPIK, IPB.
- Setiabudi, A., Hardian, R., dan Mudzakir, A. 2012. *Karakterisasi Material : Prinsip dan Aplikasinya dalam penelitian Kimia*. Bandung: UPI Press.
- Siagian, Albiner. 2003. *Pendekatan Fortifikasi Pangan Untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizimikro*. Sumatera Utara: USU Digital Library.
- Skoog, D. A., West, D. M., and Holler, F. J. 2000. *Fundamentals of Analytical Chemistry (Ed. Ke-7)*. Philadelphia: Saunders College.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. *Syarat Mutu Bahan Baku Surimi*. 01-2694-2013 Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Slims. 2012. *Threadfin Beam*. [Online] Tersedia: <http://www.slims.com/calorie/110039.html> (Diakses 2 Maret 2016).
- Sri Palupi, Nurheni. 2008. *Fortifikasi Zat Besi*. Food Review Indonesia.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhadi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi I. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Liberty.
- Sudoyo, Aru. W dkk. 2009. *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*. Jilid II, Edisi V. Jakarta: Interna Publishing.
- Sulastri, T. A. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Velve Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Ulilalbab, Arya. 2012. *Maltodekstrin*. [Online]. Tersedia : <http://aryaulilalbab-fkm12.web.unair.ac.id> (Diakses 20 Juni 2016).
- Wahyuni, Arlinda Sari. 2004. *Anemia Defisien Besi pada Balita*. Sumatera Utara: Fakultas Kedokteran USU.
- Wahyuni, M. 2007. *Teknologi Rekayasa Alat Pemisah Daging dan Tulang Ikan*. Di dalam : majalah *Craby and Starsky* edisi September 2007. Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- WHO and Agriculture Organization of the United Nations. 2006. *Guidelines on Food Fortification with Micronutrients*. Geneva. Swizerland.
- WHO. 2008. *Worldwide Prevalence of Anaemia*. Switzerland: WHO Press. [Online] Tersedia: [http://www.who.int/nutrition/publications/micronutrients/anaemia\\_iron\\_deficiency/9789241596107.pdf](http://www.who.int/nutrition/publications/micronutrients/anaemia_iron_deficiency/9789241596107.pdf) (Diakses 20 Juni 2016).
- Wong, Dominic W. S. 1989. *Mecanishm and Theory in Food Chemistry*. An AVI Book, Van Nostrand Reinhold, New York.
- Yunizal, Murtini,J.T., Dolaria,N., Purdiwoto,B., Abdulrokhim dan Carkipan. 1998. *Prosedur Analisa Kimiawi Ikan dan Produk Olahan Hasil-Hasil Perikanan*. Instalasi Penelitian dan Pengembangan Perikanan: Jakarta.

Yoshizawa, H. 2002. *Trends in Microcapsulatin Research*. KONA 20. [Online]  
Tersedia: <http://www.kona.or.j./search/22-023.pdf>. (Diakses 22 Agustus 2016).